



CASARENA

BODEGA Y VIÑEDOS

CASARENA | ESTATE | Cabernet Sauvignon

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Cabernet Sauvignon

DENOMINACIÓN DE ORIGEN Agrelo y Perdriel,
Luján de Cuyo, Mendoza,
Argentina

AÑADA 2021 | **ALCOHOL** 13,5% | **ACIDEZ** 5,4 g/l | **PH** 3.7"

CRIANZA 6 meses en barricas de roble de segundo
y tercer uso.

VINIFICACIÓN

Se realiza una selección manual de racimos. Después de un cuidadoso despalillado, la uva experimenta una maceración en frío a 8 °C. La fermentación se lleva a cabo con levaduras autóctonas y a muy baja temperatura para asegurar una extracción suave y delicada y lograr máxima expresión aromática. En barrica, el vino experimenta una fermentación maloláctica espontánea y se clarifica naturalmente.

NOTAS DE CATA

De color rojo brillante e intenso. En nariz presenta sutiles aromas a frutas negras como higos y cassis, acompañados por notas de especias y pimientos. En boca es un vino de excelente volumen con memorias de chocolate aportados por el paso en roble. Con taninos que colaboran a un final persistente y equilibrado.

Martina Galeano
ENÓLOGA

Pablo Ceverino
AGRÓNOMO

www.casarena.com

